L'oidio della vite è meno temibile?

Meno di due lustri ci separano dalla celebrazione d'un centenario, che ricorderà una data famosa — e nefasta — per la viticoltura europea: quella della scoperta della «Crittogama della vite», od Oidio, o *Uncinula necator*, che dir si voglia. Non è più, dunque, una malattia «nuova» per i nostri viticoltori. E neppure nuovo è per essi il suo rimedio sovrano e insuperato. Chè, se ancora nel 1859 l'uso dello zolfo stentava a diffondersi fra gli agricoltori — malgrado gli sforzi di uomini illuminati d'ogni ceto: compresi fra essi persino Camillo Cavour e Giuseppe Garibaldi! — fin dal 1846 però il suo potere anticrittogamico era posto in evidenza dal giardiniere Kyle di Layton e la lotta contro l'oidio trovava, nelle sue linee fondamentali, la sua consacrazione.

Che cosa dunque si potrebbe dire di nuovo e d'interessante intorno a questo malanno e al suo rimedio? Eppure qualcosa di singolare si può registrare. E precisamente: l'opinione ch'è andata qua e là penetrando, che la vecchia crittogama, col tempo, si sia... addomesticata, tanto da poter constatare una minor virulenza del parassita, e, come naturale conseguenza, minori danni al prodotto delle nostre viti.

Una conferma indiretta di quanto sopra, si avrebbe nel consumo dello zolfo come anticrittogamico, consumo sensibilmente diminuito in questi ultimi anni in Italia.

La questione ci è parsa troppo interessante per non meritare d'essere un po' approfondita. E, sinceratici del vero stato delle cose, ci sembra ora doveroso rendere noti i risultati delle nostre indagini.

Dobbiamo però anzitutto distinguere fra diminuzione nel consumo dello zolfo da parte dei viticoltori e attenuazione della virulenza — e conseguenti danni — dell'oidio dall'altra.

La prima ci è apparsa, senza possibilità di dubbi, dimostrata. Per quanto non sia facile avere dati statistici generali esatti e completi (non essendo sempre possibile distinguere i quantitativi di zolfo destinati alla viticoltura da quelli aventi

altri usi), tuttavia, anche dai soli dati piuttosto frammentari che abbiamo potuto ottenere, risulta evidente tale minor consumo.

Anche se taluno fra i numerosi nostri cortesi informatori ebbe ad affermare di non avere constatato nella propria zona variazione al riguardo, la maggior parte concorda però nel dichiarare che una diminuzione sensibile si è avuta. Talora, anzi, una diminuzione veramente impressionante (avvertiamo una volta per sempre che qui parliamo di consumo complessivo di zolfi: puri, ramati, grezzi). Tipico è il caso del Consorzio agrario cooperativo di Borgomanero (succursale di quello di Novara), il quale, pur avendo assorbito altri rivenditori privati, ha visto gradatamente discendere la richiesta complessiva di zolfo da q.li 1950 nel 1923 a q.li 255 nel 1934.

Poco diverso è il caso della filiale di Imola del Consorzio agrario di Bologna, che da circa 1800 q.li nel 1927 è scesa a 220 nel 1936 (per quanto in questo caso siano intervenute anche cause estranee e fortuite). Ma, anche senza giungere a questi estremi, potremmo citare numerosi altri esempi non privi di significato. Tale quello della provincia di Piacenza, che da 4500 q.li consumati nel 1928 è scesa a 2706 nel 1935, a 2325 nel 1936; tale quello di Modena, che da 5-6 mila q.li è passata a 1500 o poco più; tale quello del Consorzio agrario di Roma che da 600 q.li nel 1932 è sceso a 321 nel 1936...

Per quanto riguarda le Venezie, si può calcolare che, in complesso, il consumo dello zolfo sia diminuito di un terzo.

Quali dunque possono essere le cause di tale minor consumo di zolfo come anticrittogamico? Esclusa ogni possibilità di sostituzione di esso con altri elementi o prodotti antioidici, si affaccia subito come ovvia una minore virulenza del parassita.

Siccome però a noi quest' ipotesi si presentava poco verosimile, di fronte ai danni ripetutamente constatati in misura sovente superiore, ma certo mai inferiore, dell' oidio nei confronti del passato, abbiamo voluto sentire in proposito il pensiero di valenti colleghi e di amici di sicura competenza, sparsi un po' in tutt' Italia.

Non possiamo, per ragioni di spazio, riportare qui tutte le risposte ricevute, più d' una delle quali di notevole interesse. Ci limiteremo quindi a riferire obbiettivamente e sinteticamente il pensiero della maggior parte di tali informatori, scelti un po' per ogni compartimento agrario.

Il prof. L. Gabotto dell' Osservatorio fitopatologico di Casalmonferrato avrebbe in realtà constatato una certa tregua da parte dell' oidio durante gli ultimi anni nei vigneti monferrini: donde una sensibile economia di trattamenti da parte dei viticoltori: « economia all' osso », ch' egli però ritiene pericolosa, « poichè può condurre ad una qualche pericolosa ripresa della vecchia e sempre temibile malattia ».

Anche i proff. Teodoro ed Emanuele Ferraris di Alba credono di aver notato attacchi oidici alla vite più rari e più leggeri che in passato, forse per condizioni ambientali sfavorevoli alla malattia, o per altre cause non facilmente individuabili. Ma, aggiunge, il valoroso fitopatologo albese, « non credo che questa diminuzione di virulenza dell' oidio sia accertabile ovunque ».

Il prof. M. Cacciatore, dell' Ispettorato agrario di Borgomanero, commentando i dati sovrariferiti del minor consumo di zolfo nella sua zona, avverte che tutti i viticoltori di essa « sono concordi nell' affermare che l' oidio non dà più le preoccupazioni d' una volta ». Egli però aggiunge che tutte le volte che s' è messo di proposito alla ricerca dell' oidio in quei vigneti « poco o tanto l' ha riscontrato ».

Per quanto riguarda la Lombardia, il prof. G. B. Traverso della R. Università di Milano non ha osservato alcuna diminuzione di danni da parte dell' oidio.

Per la Venezia Euganea, abbiamo già detto che noi abbiamo piuttosto dovuto lamentare una recrudescenza di danni dell' oidio in confronto del passato e anche un anticipo nella comparsa della malattia, forse, secondo un' ipotesi del prof. L. Manzoni, in conseguenza della più frequente presenza della forma ascofora.

Per la Venezia Tridentina, il prof. G. Catoni, dell' Osservatorio fitopatologico di Trento, nega recisamente una minor virulenza dell' oidio, tant' è vero che lo scorso anno (1936) « le viti trascurate ebbero un attacco fortissimo di oidio, col quadro della malattia tale quale come una volta: acini spaccati, attacchi su tutti gli organi, compresi i tralci, ecc. ».

Per la Venezia Giulia, il prof. D. Libutti dell' Istituto agrario di Parenzo afferma che « la virulenza dell' oidio nella nostra regione si esplica come nel passato ».

Per l' Emilia, il prof. E. Parenti, Ispettore agrario di Piacenza, non lamenta invece danni sensibili dell' oidio e il prof.

G. Toni, Ispettore agrario di Modena, ritiene che sian molto diminuite in questi ultimi anni le infestazioni d' oidio. Ma il prof. A. Franchino, dell' Ispettorato compartimentale dell' Emilia, non crede che sia diminuita la virulenza di esso e il prof. A. Manaresi, dell' Università di Bologna, se ammette che gli attacchi dell' oidio nel 1935, e specialmente nel 1936, furono leggeri, afferma che ciò si deve all' andamento stagionale, concludendo che « personalmente, non credo che l' oidio abbia diminuito la propria virulenza ». Per la zona d' Imola, il prof. L. Vivarelli di quel R. Istituto tecnico agrario, d' accordo con il dott. Neri del locale Ispettorato dell' agricoltura, nega qualsiasi attenuazione di virulenza dell' oidio: chè anzi « la virulenza stessa sarebbe aumentata nei vigneti di collina ».

Per la Toscana, il prof. B. Peyronel, dell' Università di Firenze, afferma che « nulla sembra giustificare l' opinione che la virulenza del parassita sia aumentata oppure diminuita ».

Invece il dott. Castellini dell' Ispettorato agrario di Firenze avrebbe constatato una diminuzione negli attacchi dell' oidio, mentre il prof. A. Musiani, del Consorzio della viticoltura di Siena, c' informa che nella scorsa annata più d' un viticoltore, per avere trascurata la lotta contro l' oidio, ha veduto « il prodotto notevolmente ridotto » dagli attacchi di questo parassita.

Per le Marche, il prof. B. Bruni, del Consorzio viticolo di Ancona, ha manifestata « l' impressione che l' oidio in questi ultimi anni abbia attaccato con minore virulenza i grappoli delle viti », mentre per l' Umbria in generale non si sarebbero avvertite variazioni nella virulenza di esso. Però il prof. Fuschini dell' Università di Perugia ha notato maggiori attacchi su talune varietà di uve, e l' Enot. G. Traverso, espertissimo direttore di grandi aziende nella valle del Tevere, afferma che la presunta diminuzione di virulenza « avrebbe trovato la più categorica smentita proprio nella decorsa campagna », con attacchi « in grande stile » a mala pena contenuti da energici e ripetuti trattamenti con zolfo puro.

Per il Lazio, tanto il prof. M. Topi che il prof. V. Prosperi del R. Vivaio di Velletri non hanno notato alcun cambiamento di virulenza, essendo sempre questione d' andamento sfavorevole e di vitigni più o meno sensibili al male.

Scendendo nel Mezzogiorno, il prof. Trotter dell' Università di Napoli dichiara che a lui « non consta che l' infezione oidica

sia diminuita d' intensità », qualora non entri in gioco l' andamento stagionale. Ed il prof. L. Ferrante, della R. Scuola Enologica di Avellino, c' informa che proprio lo scorso anno ha dovuto estirpare alcuni filari di uve da tavola per i fierissimi, continui attacchi dell' oidio ! E nel 1934 le richieste di zolfo da parte dei contadini di quella provincia superarono anche le disponibilità !

Per le Puglie, il prof. G. Tramoni del Consorzio viticolo della Capitanata, anzichè di virulenza attenuata, scrive che « sembra piuttosto il contrario » e nel Barlettano, egli ha dovuto « ingaggiare una vera lotta a coltello contro il parassita » specie per le uve da tavola. « Siamo dunque in piena recrudescenza... ». E il prof. G. Musci del Consorzio viticolo di Bari afferma a sua volta che « la voce che si è andata diffondendo intorno all'oidio... non ha alcun fondamento, almeno per quanto riguarda il Mezzogiorno d' Italia, e segnatamente la Puglia. L' oidio non ha in nessun modo perduta la sua virulenza... tanto vero che in questi ultimi anni si sono dovuti lamentare attacchi non lievi... ».

Per la Sicilia il prof. C. Montoneri, della R. Cantina Sperimentale di Noto, se afferma che « l' oidio non ha dato qui serio fastidio » per la lotta sistematica che si fa contro di esso, aggiunge però che « non credo alla diminuita virulenza del parassita ». E il prof. O. Olivieri della R. Scuola Enologica di Catania afferma senz' altro che « la sua virulenza, anzichè attenuarsi, tende ad accentuarsi, sì da non essere facile difendere da esso certi vitigni più recettivi, specialmente d' uve da tavola ». E il prof. F. Paulsen, del R. Vivaio di Palermo, dichiara che « l' oidio qui da noi in questi ultimi anni è stato egualmente, se non più violento del passato. L' anno scorso (1936) specialmente, si sono registrati dei danni notevoli dovuti all' oidio, molto superiori a quelli della peronospora ».

Infine per la Sardegna il prof. M. Zucchini, dell' Ispettorato agrario di Cagliari, afferma che « la virulenza dell' oidio nelle annate a decorso caldo-umido è tutt' altro che diminuita ».

Abbiamo voluto lasciare per ultimo il pensiero del prof. L. Petri, perchè l' illustre fitopatologo di Roma evidentemente più d' ogni altro è in condizioni di sapere come stanno le cose in tutt' Italia. Ora, egli ci scrive che « non so comprendere come si sia sparsa la voce che l' oidio della vite abbia diminuito la sua virulenza. Nel 1936 veramente se ne vide poco in alcune

zone malgrado la forte umidità, ma un ostacolo al suo sviluppo fu la temperatura relativamente bassa, che si verificò in quelle determinate zone. Si deve quindi escludere, sino a che dei fatti irrefutabili sieno riscontrati, la diminuzione della virulenza dell' oidio, cosa ben augurabile, ma ben poco probabile ».

*
* *

Come abbiamo visto, i pareri di studiosi e di tecnici di sicura competenza in materia di oidio della vite rispondono, in modo che ci sembra inequivocabile, al quesito che ci siamo posto: se, cioè, sia fondata l' affermazione d' una diminuita virulenza dell' oidio.

Vi sono, è vero, alcuni responsi contrastanti con quelli della maggioranza, ma non è difficile trovare per quasi tutti una spiegazione nelle condizioni ambientali (specialmente stagionali) che, come ben ricorda il Petri, possono ostacolare lo sviluppo del parassita. Esse però nulla han da vedere con la virulenza intrinseca di esso, e non autorizzano affatto a previsioni ottimistiche per l' avvenire.

Restano piuttosto da spiegare le ragioni del diminuito consumo di zolfo. Ora, nelle stesse risposte ricevute dagli egregi nostri informatori, non è difficile trovare la spiegazione di questo fenomeno.

Prima, e generale per quasi tutte le regioni viticole italiane, il disagio economico dei viticoltori, in seguito al grave rinvilio dei prezzi delle uve e dei vini. Volendo fare economie nelle spese di conduzione dei vigneti, molti han creduto di poter impunemente, o quasi, tagliare su quelle di lotta contro l' oidio, forse illusi da qualche annata di danni limitati..... e anche impressionati dall' aumento di prezzo dello zolfo.

A questo riguardo è da notare come la maggior contrazione nel consumo di zolfo s' è notata proprio in certe plaghe viticole, come, ad es., talune del Piemonte, dove normalmente si usavano i più elevati quantitativi di tale prodotto nella difesa dei vigneti (ad es. nell' Astigiano e nel Monferrato era frequente il consumo di un quintale di zolfo per ettaro, più del doppio di quanto, ad es., non si usasse e non si usi in generale nel Veneto).

Altra ragione — questa però più confortante — va ricercata nei perfezionamenti introdotti nella lotta, sia con l' azione di zolfi più finemente suddivisi d' un tempo, sia con l' uso assai

più largo di solforatrici razionali in luogo degli antichi soffietti, o delle pepaiuole di veneranda memoria. E qui non è inutile ricordare che già da tempo il Sen. A. Marescalchi ebbe ad ammonire come « a dar lo zolfo coi comuni soffietti non si consumano meno di 80-90 chg. di zolfo finissimo per ettaro di vigneto e per tre solforazioni; non se ne consumano invece che 45-50 adoperando delle buone solforatrici a zaino munite di trituratore, ecc.» (V. A. Marescalchi: *Come si abbassa il costo del vino*, pag. 96. Manuali Marescalchi, Casalmonferrato).

Altra ragione ancora risiede nella sostituzione, verificatasi sopratutto in alcune regioni dell' Alta Italia, di vecchi vitigni più recettivi all' oidio, con altri, introdotti da altre zone, più resistenti al parassita; nonchè nella restrizione, se non nell' abbandono, della coltura della vite in certe plaghe meno adatte, dopo le distruzioni della filossera.

V' è infine chi afferma che la diminuzione di consumo dello zolfo è anche conseguenza di un più largo uso di polveri cupriche, nelle quali lo zolfo entra solo in proporzioni variabili dal 50 al 90 per cento. Dubitiamo però della reale influenza di questa ultima causa, perchè ad essa contrasta il maggior numero di trattamenti polverulenti, i quali dovrebbero piuttosto aumentare, anzichè diminuire, il consumo totale di zolfo.

Non crediamo d' andare errati affermando che, fra tutte queste cause, la dominante sia proprio quella economica. Ma crediamo d' aver egualmente ragione d' affermare che è questa, nella maggior parte dei casi, una economia malintesa. L' abbiamo visto ripetere un po' da ogni parte d' Italia: l' oidio non ha affatto disarmato, anzi, in più d' un caso, sembra oggi più temibile che in passato. Gli è che i suoi danni non sempre vengono esattamente valutati. Sovente l' uva, ancor prima di giungere a completa maturazione, in parte dissecca o marcisce. Il viticoltore ne dà la colpa alla stagione, magari ad altri nemici, animali o vegetali. La colpa invece è proprio della vecchia, e sempre insidiosa crittogama. E intanto è qualche decina di quintali d' uva per ettaro, che si perde, e che vale ben più di un quintale di zolfo, mentre non di rado basterebbero poche decine di chili di questo prodotto per salvare il raccolto.

Ma è sempre proprio efficace lo zolfo contro l' oidio?

Anche questa domanda viene sovente ripetuta, di fronte a casi, che possono sembrare inspiegabili: di grappoli bene spol-

verati di zolfo, e pur colpiti dalla crittogama. Ciò si verifica sopratutto con taluni vitigni dalla vegetazione più lussureggiante (specialmente di uve da tavola), o su delle spalliere addossate a muri di sostegno, quindi parzialmente riparate dai raggi del sole. Ora, come anche recentemente ha ricordato A. Pirovano, la luce solare è fattore necessario per l' efficacia delle solforazioni, e con la luce, la temperatura elevata, che da essa è strettamente dipendente. (V. A. Pirovano: *Solfo, luce solare e pigmentazioni catalizzanti.* « L' Italia Agricola », luglio 1935). La stessa cosa ci ripeteva in questi giorni il prof. Paulsen per spiegare taluni insuccessi verificatisi in Sicilia durante lo scorso anno nella lotta contro l' oidio. Dopo un inverno mitissimo, si ebbe una primavera con tempo freddo, coperto, piovoso. « In queste condizioni, con basse temperature, mancando il sole ed il caldo, lo zolfo non ha potuto svolgere il suo effetto benefico contro l' oidio ».

Quindi non diminuita azione anticrittogamica dello zolfo, ma condizioni sfavorevoli al manifestarsi di tale azione.

*
* *

E concludiamo. Nulla v' è di mutato nelle nostre conoscenze sull' oidio della vite e sulla lotta contro di esso. Nessuna illusione di poter rallentare le nostre difese. Il nemico è sempre pronto ad assalire i nostri vigneti con rinnovata violenza, ogni qualvolta esso trovi condizioni stagionali favorevoli. Quindi, la lotta va continuata con non minore energia che in passato.

Anzi: diciamo, con maggior energia. Chè, nell' attuale necessità impellente di ridurre il costo di produzione dell' uva e del vino, è indispensabile evitare ogni decurtazione del prodotto per cause nemiche. E la lotta contro l' oidio, se fatta tempestivamente e razionalmente (e perciò bisogna cominciarla per tempo, non appena i germogli della vite hanno raggiunto 7-8 cm. di lunghezza), potendo salvare con poca spesa parecchi quintali di uva, che verrebbero deturpati o distrutti dalla crittogama, rappresenta precisamente uno dei mezzi più efficaci per ridurre il costo di produzione dell' uva stessa.

Mezzo tanto più doveroso — in confronto di altri — in quanto che non ci obbliga a ricorrere a prodotti stranieri, bensì ad un prodotto, che è fonte naturale di ricchezza per alcune delle più belle terre italiane e di benessere per le loro laboriose e generose popolazioni.

G. Dalmasso

CURE COLTURALI AL GRANOTURCO

La scarsezza delle precipitazioni e gli eccessivi calori di questo scorcio della primavera incominciano a far sentire il loro effetto sulla vegetazione di quasi tutte le colture erbacee. Infatti il frumento, già colpito in moltissime località dal male del piede, del quale ci occupammo nel numero del 15 maggio u. s. del bollettino, sta compiendo le ultime fasi vegetative con un ritmo troppo celere, vale a dire incomincia ad essere insidiato dalla «stretta», e così le rosee previsioni di poche settimane addietro impallidiscono ogni giorno di più; quanto ai prati naturali ed artificiali, il primo taglio è stato in genere ottimo, ma l'attuale andamento della stagione fa temere per quelli successivi; e qualche apprensione già si nutre anche per il granoturco e per le patate.

Mentre per il frumento ed i prati non vi è, evidentemente, nulla da fare, per queste ultime colture si può intervenire efficacemente attraverso le lavorazioni superficiali del terreno, le quali frenano la dispersione della sua umidità sotterranea, e quindi fanno sì che esso possa mantenere una certa riserva di acqua.

Nel n. 8 del corr. anno del nostro bollettino ci intrattenemmo sulle cure colturali alle patate; oggi daremo qualche consiglio nei riguardi del granoturco, sicuri di non far cosa inutile, per quanto si tratti di considerazioni a tutti note.

Sia il granoturco che le patate sono coltivazioni sulle quali deve convergere, ben più che per il passato, l'attenzione dell'agricoltore, pur tenendo presente per il granoturco che l'andamento climatico nella nostra provincia impone categoricamente la limitazione di questa coltura nelle zone più favorevoli. Ma dove questa viene ragionatamente fatta, necessita applicare con una certa larghezza i mezzi suggeriti dalla tecnica. Diciamo necessita, perchè il Paese tende con ogni sforzo a conseguire la più completa autonomia possibile nel campo economico, del quale il settore dei prodotti alimentari è senza dubbio il più importante. In un mondo di egoismi e di perfidie, di insidie e di agguati, la nostra Nazione deve tenersi pronta a tutte le evenienze, deve valutare esattamente tutte le difficoltà derivanti

da situazioni eccezionali e predisporre i mezzi atti a superarle. L'assedio non soltanto economico è storia di ieri che gli italiani non hanno dimenticato nè dimenticheranno; esso ci ha insegnato molte cose dalle quali ora stiamo traendo profitto, ci ha rivelato fonti di ricchezza che avevamo lasciate inerti o quasi, mentre oggi attingiamo da esse dovizia di mezzi per le nostre varie necessità. Ma ogni sforzo per l'autonomia riuscirebbe vano se il Paese non fosse in grado di produrre i mezzi indispensabili alle quotidiane esigenze della vita; da questa elementare premessa deriva la incessante attività che le gerarchie del Governo, e sopratutto il Ministero della agricoltura e delle foreste, esplicano nel campo agrario, promuovendo ed appoggiando tutto ciò che ne assicuri il più efficace potenziamento.

Tornando al granoturco, che insieme alle patate integra la base della nostra alimentazione, costituita principalmente dal grano che in parte dobbiamo ancora importare, è ben noto che da noi e anche altrove il suo peggior nemico è il secco durante l'estate; ma limitando la coltivazione alle zone, località o addirittura singole giaciture o appezzamenti nei quali si è sempre avuto un po' di prodotto anche nelle annate di persistente siccità, e conducendo la stessa con i dovuti accorgimenti, il risultato non è quasi mai motivo di delusione.

Fra questi accorgimenti un posto preminente spetta alle cure colturali, sopratutto alle zappature ed alla rincalzatura.

E' ben noto che un terreno sodo si riscalda di più e quindi evapora maggior quantità di acqua in confronto di uno lavorato, e che l'acqua sale dagli strati profondi alla superficie incanalandosi nei piccolissimi ma numerosissimi vasi che attraversano il terreno in tutti i versi, e quindi anche dal basso verso l'alto. Questi ultimi hanno il loro sbocco nell'aria ed è quindi naturale che muovendo lo strato superficiale del terreno, questo sbocco viene troncato e la terra smossa si adagia su quella soda, sottostante, come una coperta, come uno strato che se non impedisce, per lo meno attenua sensibilmente la evaporazione, permettendo così al terreno di conservare più a lungo la sua umidità a disposizione delle radici delle piante.

Il benefico effetto della zappatura è di breve durata se la stagione decorre asciutta, perchè in tal caso lo strato smosso non tarda a formare di nuovo la crosta e così si riattiva la evaporazione nell'aria. Bisognerebbe allora ripetere la zappatura, e

quindi ricostituire lo strato protettivo superficiale ogni qual volta ciò si verifica. Ma questo fatto può ripetersi anche ad intervalli di pochi giorni, e in tal caso l'agricoltore dovrebbe avere quasi di continuo la zappa alla mano: senza giungere a questa, che sarebbe una esagerazione, è però utile, anzi utilissimo, eseguire il maggior numero di zappature, compatibilmente con le esigenze richieste dalle altre colture.

Con la rincalzatura si accumula ai piedi delle piante un po' di terra tolta dalla parte centrale dell'interfilare, e questo lavoro va fatto in modo da coprire solo i primi due nodi del fusto, i quali emetteranno radici avventizie, conferendo così una maggiore stabilità alle piante: cosa di non trascurabile importanza nella nostra provincia, esposta, specie nelle zone costiere, a tutti i venti; inoltre anche queste radici assorbiranno una certa quantità, sia pur essa modesta, di acqua e di sostanze nutritive. Ma, ripetiamo, bisogna rincalzare leggermente, ricoprendo la base del fusto con uno strato di terra alto, al massimo, una quindicina di centimetri; con una rincalzatura più accentuata si recidono o comunque si lesionano le radici più esterne del granoturco sviluppatesi nella parte centrale dell'interfilare dalla quale si preleva la terra, ed inoltre si viene ad aumentare la superficie evaporante del suolo, come dimostrammo altra volta in questo bollettino (n. 9 del 15 maggio 1933). In tale occasione ci intrattenemmo anche sui due sistemi di semina del granoturco, cioè in piano o sul fondo di un solco superficiale fatto dall'aratro e da lasciare scoperto dopo la semina, ponendo in evidenza alcuni inconvenienti ai quali si va incontro rincalzando granoturchi seminati in piano, ed i vantaggi offerti, sempre nei riguardi di tale lavoro, dalla semina fatta nel fondo dei solchi, come autorevolmente consiglia il chiarissimo prof. Zapparoli, direttore della Stazione sperimentale di maiscoltura di Bergamo. Al riguardo sarebbe interessante che qualche agricoltore provasse quest'ultimo modo di semina con il quale si sono ottenuti risultati decisamente migliori, nei confronti della semina in piano, anche in recenti prove condotte in alcune aziende della provincia di Padova, come apprendiamo da «Il Gazzettino Agricolo» di quella città.

*
* *

Due parole sulla cimatura e sulla sfogliatura. Sono due pratiche dannose ed il danno è tanto più sensibile, quanto più

presto vengono effettuate e quanto maggiore è la quantità di materiale che si asporta. Se si cimasse ragionevolmente, cioè quando le barbe delle pannocchie incominciano ad imbrunire, lasciando, inoltre, qualche foglia dopo la inserzione della pannocchia più alta, la cimatura diverrebbe una pratica utile, ma il guaio è che per avere una discreta massa di foraggio fresco, spesso si taglia lo stelo subito dopo tale inserzione ed allora il danno arrecato da questa mutilazione apportata alla pianta è in minima parte compensato dal foraggio che se ne ricava.

Quanto alla sfogliatura, è d' uopo riflettere che sino a che le foglie sono verdi, vivono, cioè respirano ed assimilano, e quindi asportandole si viene a ridurre la quantità di materiale che esse fabbricano e che dopo la fioritura si accumula quasi per intero nella granella. Ne consegue che questa ha tutto da rimettere con la sfogliatura, sia nei riguardi della quantità che della qualità. In situazioni particolari, come ad esempio in annate di estrema scarsezza di foraggio, si potrà anche sfogliare, ma solo pochi giorni prima della maturazione della granella, incominciando dalle foglie poste in basso, man mano che esse incominciano ad ingiallire, e procedendo così verso l' alto.

Dott. U. Stacchiotti

CONSIGLI PRATICI

Coltivazione delle carote. — La carota è ortaggio che meriterebbe più largo uso di quello che si fa attualmente perchè costituisce cibo nutriente, saporito e di facile digestione, grazie al principio aromatico che contiene. E chi ha imparato a cucinarla confeziona piatti gustosi.

Poichè le carote si possono seminare dal febbraio al settembre si può fare in modo di avere il prodotto quasi per tutto l'anno, seminando appezzamenti non grandi, a periodi diversi, a distanza di una ventina di giorni ed anche di un mese. Le ultime semine dell' annata, cioè quelle eseguite da agosto a settembre, daranno un prodotto che si potrà utilizzare nell' inverno, poichè possono rimanere in posto per essere raccolte man mano si utilizzano. Cosa possibile quando si ricopra il terreno di uno strato di paglia (o altro materiale) durante la stagione più rigida, e si eviti che possa entrare nel terreno eccessiva quantità di acqua.

Le carote, raccolte invece in ottobre-novembre, si possono conservare stratificandole nella sabbia dopo averle private delle foglie e tenute esposte per un po' di tempo per farle asciugare.

La semina si fa a spaglio o a righe distanti 20-25 cm.; a righe è più conveniente perchè più facilmente sarà possibile la difesa dalle cattive erbe, operazione che si deve eseguire con cura, specie nel primo periodo di vita, quando essendo la carota di lento accrescimento si lascia sopraffare e soffocare dalle erbacce.

Richiede terreno soffice, sciolto, profondo il più possibile, che sia stato ben letamato alla cultura precedente. Con le deiezioni del pollame mescolate con terra e cenere di legna, si prepara un ottimo terriccio per le carote, al quale si aggiungeranno concimi chimici.

Dopo 25-30 giorni dalla semina si farà un primo diradamento lasciando tra pianta e pianta almeno 5-6 cm. e man mano si farà la raccolta diradandole sempre.

E' necessario innaffiare abbondantemente prima di eseguire i diradamenti per facilitare l' operazione e per evitare di strappare le foglie delle piantine. Le innaffiature vanno eseguite frequentemente e in gran quantità specialmente per le semine fatte in estate.

Le carote si possono coltivare in consociazione con altre piante le quali avendo un comportamento diverso e sviluppo abbondante di foglie (come pomodori, cavoli, ecc.) proteggono con la loro ombra i semi nel periodo di germinazione e le piantine nel primo periodo della loro vita, mentre poi lasciano, a raccolto ultimato, libero il terreno quando le carote saranno sviluppate ed avranno bisogno di aria, luce e sole in quantità.

Per le semine estive (giugno-luglio) conviene attenersi alle varietà a radice corta, mentre per le semine autunnali a quelle a radice lunga.

Le carote si cucinano col burro, fritte in olio, in minestra e si prestano a fare dei buonissimi piatti dolci. (l. b. q.)

Alimentazione del coniglio. — Ora che anche in Istria va diffondendosi l' allevamento del coniglio, specialmente per opera della propaganda fatta dalle sezioni di Massaie rurali, non è fuori luogo trattare su queste pagine dell' alimentazione di questo animale, il quale pur essendo rustico, di facile alle-

vamento e di grande reddito, richiede di essere allevato con cura, vale a dire tenuto in ricoveri sani e puliti e nutrito bene come il suo organismo richiede.

Tenendo presente che il coniglio è un animale a rapido accrescimento, è facile comprendere come un errore nell' alimentazione gli porti sofferenza e quindi deperimento e da questo possa facilmente derivare malattia che lo porta alla morte.

Ecco perchè gli insuccessi nell' allevamento sono così frequenti. Bisogna dunque concludere che l'alimentazione ha grandissima importanza e va curata con tanto scrupolo.

Il coniglio è animale erbivoro per eccellenza, ma se si abitua fin da giovane, consuma ogni sorta di alimento, cosicchè riesce utile nell' allevamento familiare per farlo consumare tutti gli avanzi dei pasti, come pane secco, crusche, farine, polenta, patate, ecc. L' essenziale è che l' animale trovi da completare la razione con buona dose di erbe.

Sopratutto bisogna cercare di variare gli alimenti perchè anche per il coniglio, come avviene per tutti gli animali, la monotonia dei mangimi porta alla inappetenza.

In questa stagione il variare alimenti non è cosa difficile specialmente per quanto riguarda la somministrazione delle erbe. Si potrà dunque variare e alternare erba medica con trifoglio, foglie di verza o di cavoli, di barbabietole, di gelso, di olmo, di acacia, di salice, ecc., radici di carota, di rape, di barbabietole, ecc.

Non si dimentichi però che la somministrazione di erbe che contengono sostanza aromatica può essere utilissima, perchè quei principî aromatici contenuti mentre aiutano la digestione, stimolando l' appetito, riescono anche utilissimi per migliorare il sapore delle carni, quando gli animali sono prossimi alla macellazione.

Queste erbe peraltro si trovano in abbondanza allo stato spontaneo nelle nostre terre, come finocchio selvatico, radicchio di campo, timo, erba limoncina o melissa, erba menta, ecc.

Le erbe da somministrare ai conigli vanno conservate in luogo adatto perchè si mantengano fresche e asciutte. L' erba bagnata è quasi sempre causa di gravi malattie, specialmente della *idropisia* o *ventre gonfio*, che si manifesta assai di frequente con forte mortalità nei giovani conigliotti. (l. b. q.)

In questi giorni si è spento a Vicenza il **prof. Girolamo Molon,** insigne Maestro per tanti anni di pomologia e viticoltura alla Facoltà di scienze agrarie della R. Università di Milano.

I discepoli e gli studiosi mandano un mesto saluto alla memoria dell'uomo di scienza che inspirò tutta la Sua vita al pieno disinteresse ed a grande bontà.

Pure in questi giorni un' altra dolorosa perdita: il **dott. Mauro Granbassi,** valoroso collaboratore del nostro bollettino, mancato improvvisamente a Conegliano Veneto, a soli 27 anni!

Prima ancora di entrare nella vita professionale, il compianto collega Granbassi aveva mostrato elette qualità di studioso non solo delle discipline agrarie che aveva prescelte, ma anche di quelle letterarie; scrittore e conferenziere di particolare distinzione, organizzatore nelle istituzioni scolastico-militari del Regime, svolse attività apprezzatissima, costantemente inspirata dal culto della Patria, che era retaggio famigliare, e dall' amore verso la Sua Istria ed i Suoi congiunti che lo adoravano.

Egli era nato a Pisino, ove compì gli studi secondari, e si laureò a Bologna; a 24 anni fu chiamato alla direzione della Scuola di pratica agricola della Sua città natale, dove assolse egregiamente il Suo compito ed attualmente stava specializzandosi in patologia vegetale presso la R. Stazione sperimentale di viticoltura e di enologia di Conegliano, sotto la guida del chiarissimo prof. Giovanni Dalmasso.

Appassionato dei problemi della Provincia, si dedicava al loro studio oltre che con il corredo della Sua preparazione professionale, anche con generoso entusiasmo al quale associava la perfetta rettitudine del carattere. E proprio in questi giorni Egli aveva vinto il primo premio del Concorso per una monografia sull' agricoltura dell' Istria, indetto dal « Guf » istriano.

Inoltre partecipò anche alla vita attiva delle nostre istituzioni economico-agrarie, quale membro del Consiglio di amministrazione del Consorzio agrario provinciale.

Ufficiale di complemento nell' arma di artiglieria, chiese insistentemente di partecipare con i Suoi camerati pisinesi alla campagna per la conquista dell' Etiopia, ma il suo grande desiderio non potè essere accolto; ora si era offerto volontario per la santa battaglia del Fascismo in Spagna.

Dovunque visse, ma particolarmente in Istria e nella Sua Pisino, amici ed estimatori piangono il caro collega Granbassi e lo ricordano per tutte le Sue doti e particolarmente per quelle dell' animo, fiero e gentile ad un tempo.

Nel chiudere questo breve cenno rievocativo non possiamo fare a meno dal riportare questo passo del Suo diario, che esprime fedelmente la nobiltà dei suoi sentimenti: «Mai come allora, al tempo dell' offerta, avevo amato la vita. Lavoravo molto, non sentivo la stanchezza o non me ne accorgevo, suscitavo e sostenevo fede ed energia anche negli altri, mi sentivo già padrone dell' oggi, sicurissimo del domani. Ansioso di partire, sentivo un dolce dolore all' idea di dover troncare la mia attività, ma pregustavo la gioia del dono supremo alla Patria: gettare l' anima al di là dell' ultimo ostacolo».

***

La salma del collega Granbassi fu trasportata a Pisino, subito dopo le onoranze tributatele dalla città di Conegliano Veneto; vegliata amoro-

samente alla Casa del Fascio della Sua città natale, venne poi accompagnata al Camposanto, ove riposa accanto a quella del Suo diletto Padre, da un interminabile corteo al quale parteciparono tutte le autorità locali, la intera cittadinanza, rappresentanze di enti ed istituzioni di Conegliano Veneto e dell' Istria, e numerosi amici convenuti da varie località.

Nel mentre deponiamo sulla tomba del dott. Granbassi il mesto tributo del più vivo rimpianto dei rurali, dei colleghi tecnici agricoli della Provincia e della Famiglia de « L' Istria Agricola », porgiamo a tutti i Suoi congiunti le espressioni deferenti del nostro profondo cordoglio.

NOTIZIARIO

Propaganda per la coltivazione del ricino. — Al Consiglio provinciale delle corporazioni di Pola è pervenuta la seguente nota del Ministero delle corporazioni:

Come sarà certamente noto, l' incremento della produzione del ricino, collegata con l' autonomia e con la difesa nazionale, ha formato, a suo tempo, oggetto di attento esame da parte della Corporazione olearia e della Commissione suprema di difesa.

L' Associazione nazionale coltivatori piante erbacee oleaginose, costituita con R. D. 10 aprile 1936, n. 859, in attuazione dei voti della predetta Corporazione, va svolgendo, dall' anno scorso, un piano di attività che si estende dalla propaganda all' assistenza dei ricinicoltori, sia nel periodo della produzione, sia, specialmente, nel periodo della valorizzazione del prodotto al momento della consegna di esso alle ditte industriali acquirenti.

Nell' attuale campagna 1937, l' opera di propaganda che la predetta Associazione va svolgendo, per la produzione del seme di ricino, si è intensificata mediante l' ausilio degli Ispettorati provinciali dell' agricoltura, interessati, all' uopo, dal Ministero dell' agricoltura e delle foreste.

Il Ministero delle corporazioni nel richiamarsi a quanto già rilevato dalla Corporazione olearia e cioè:

a) la necessità, nell' interesse del Paese, di provvedere al fabbisogno di olio di ricino mediante la produzione nazionale;

b) l' opportunità di provvedere, mediante una maggiore produzione nazionale di olio di ricino, a ridurre gradualmente l' attuale importazione di olii lubrificanti minerali;

c) la possibilità di tutte le terre italiane, e specialmente di quelle di recente bonifica, di produrre semi di ricino di qualità superiore a quello estero, per alto tenore di olio e piccola percentuale di sostanze tossiche; e dell' industria olearia nazionale di fornire olio di ricino puro o miscelato, superiore agli olii esteri lubrificanti, sia minerali che vegetali;

invita i Consigli provinciali delle corporazioni a far conoscere, in tutti i settori agricoli, nei modi che riterranno più rispondenti allo scopo, l' importanza dell' incremento della produzione nazionale del ricino.

Tariffe per i lavori di mietitura e di trebbiatura cereali per la campagna 1937. — L' Ufficio zona di Parenzo della Unione provinciale agricoltori ci trasmette copia dell' accordo interconfederale relativo alla maggiorazione da applicare ai salari per i lavori di mietitura e trebbiatura cereali; in base a tale accordo le tariffe vigenti nel 1936, prima dell' aumento salariale del settembre scorso, vengono aumentate del 10 %; pure del 10 % viene aumentata la indennità di campagna che viene portata da L. 1.50 a L. 1.65 giornaliere.

A maggior chiarimento riportiamo il conteggio dal quale risulta quale dovrà essere il salario per gli operai avventizi addetti alla mietitura cereali, considerata la giornata di 10 ore:

Tariffa oraria vigente nel 1936	L.	1.55
Aumento del 10 %	»	0.15
	L.	1.70
L. 1.70 all' ora per 10 ore di lavoro	»	17.—
Indennità di campagna giornaliera	»	1.65
	L.	18.65 al giorno

Per i braccianti fissi ed i salariati che siano adibiti a lavoro di mietitura e trebbiatura dovrà essere corrisposta, in aumento al salario percepito, la indennità giornaliera di campagna nella misura di L. 1.55.

Infortuni agricoli nel mese di aprile 1937 — Durante il mese di aprile vennero denunciati alla Cassa mutua giuliana infortuni agricoli, in Trieste, complessivamente 376 infortuni e precisamente 27 della provincia di Trieste, *107 della provincia di Pola,* 51 del Goriziano, 13 della provincia del Carnaro e 78 dell' Udinese.

Lo stato degli infortuni alla fine del mese di aprile era il seguente: infortuni mortali 0; infortuni con prevedibile invalidità permanente 118; infortuni con indennità per inabilità temporanea 34.

Il numero degli infortuni e le indennità pagate durante il mese di aprile risultano dal prospetto che segue:

Provincia	Temporanea		Permanente		Morte		Totale	
	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire
Trieste	7	475.—	2	3.168.—	—	—.—	9	3.643.—
Pola	*17*	*1.164.—*	*16*	*37.242.40*	*1*	*3.000.—*	*34*	*41.406.40*
Gorizia	3	476.—	6	12.196.75	1	11 250.—	10	23.922.75
Fiume	1	16.—	1	1.014.—	—	—.—	2	1.030.—
Udine	26	2.821.—	19	39.445.35	2	10.068.75	47	52.335.10
Totali	54	4.952.—	44	93.066.50	4	24.318.75	102	122.337.25
Pagate fino al 31 marzo	73	7.699.50	93	216.758.90	16	83.646.40	182	308.104.80
Complessivamente al 30 aprile	127	12.651.50	137	309.825.40	20	107.965.15	284	430.442.00

Notizie sull'esito di alcuni mercati di animali tenuti nelle provincie d'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Visinada, 9-V. — Animali presentati: Buoi 32, Vacche 25, Giovenchi 8, Vitelli 7, Asini 6, Suini da allevamento 14, Ovini 5, Caprini 3. Prezzi verificatisi: Buoi da allevamento L. 340—380, da macello L. 300—340, Vacche da allevamento L. 320—340, da macello L. 230—280, Giovenchi da allevamento L. 340—360, da macello L. 300—330, Vitelli da allevamento L. 480—500, da macello L. 460—480, al q.le peso vivo; Asini L. 150—350, Suini da allevamento L. 100—150, Ovini L. 50—120, Caprini L. 110—140, per capo.

Andamento del mercato: scarsa affluenza di bestiame e di compratori; furono eseguite 11 variazioni di proprietà di bovini adulti.

Levade (Portole), 11-V. — Animali presentati: Buoi da allevamento 12, da macello 7, Vacche da allevamento 11, da macello 13, Giovenchi da allevamento 3, da macello 1, Vitelli da allevamento 1, da macello 3, Suini da allevamento 16, Ovini 7, Caprini 4. Prezzi verificatisi: Buoi da allevamento L. 350—380, da macello L. 320—340, Vacche da allevamento L. 340—360, da macello L. 250—300, Giovenchi da allevamento L. 360—400, da macello L. 320—350, Vitelli da allevamento L. 500—520, da macello L. 480—500, al q.le peso vivo; Suini da allevamento L. 120—160, Ovini L. 50—120, Caprini L. 50—140, per capo.

Andamento del mercato: scarso concorso di animali e di compratori; furono eseguite 13 variazioni di proprietà di bovini adulti.

Pinguente, 20-V. — Animali presentati: Buoi e Vacche 164, Vitelli 6, Asini 9, Suini da allevamento 200, Ovini 11. Prezzi verificatisi: Buoi e Vacche da allevamento L. 320—380, da macello L. 200—340, Vitelli da macello L. 600, al q.le peso vivo; Suini da allevamento L. 75—220, Ovini L. 45—120, per capo.

Andamento del mercato: calmo, per mancanza di commercianti grossisti; prezzi sostenuti; bestiame da allevamento e da macello in buone condizioni di nutrizione; vennero venduti 51 buoi e vacche da allevamento, 10 buoi e vacche da macello, 6 vitelli, 140 suini, 11 ovini; effettuate 61 variazioni di proprietà delle quali 43 per permute e 18 per vendite.

Buie, 25-V. — Animali presentati: Buoi 45, Vacche 73, Tori 4, Manzi 8, Giovenche 11, Vitelli sotto l'anno 17, Cavalli 3, Muli 4, Asini 62, Suini 142. Prezzi verificatisi: Buoi da lavoro L. 300—380, da macello L. 300—350, Vacche da lavoro L. 300—360, da macello L. 250—300, Vitelli sotto l'anno L. 300—350, al q.le peso vivo; Suini lattonzoli L. 130—200 per capo.

Andamento del mercato: buon afflusso di compratori; effettuate 67 variazioni di proprietà di bovini.

Commercio dei vini in Istria. — La Unione provinciale agricoltori ci trasmette i seguenti dati riguardanti il mese di aprile:

Bogliuno — Cons. bianco e rosso hl. 85.84, esport. bianco e rosso 0.14, daziato in abbonamento 67.83, prezzo L. 108 bianco e rosso.

Buie — Cons. bianco e rosso hl. 116.07, esport. bianco e rosso 1232.37, prezzo L. 105—125 bianco e rosso.

Canfanaro — Cons. bianco hl. 10, rosso 17, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Capodistria — Cons. bianco e rosso hl. 465.09, esport. bianco e rosso 613.44, prezzo L. 125—145 bianco e rosso.

Cherso — Cons. bianco e rosso hl. 75, prezzo L. 110 bianco e rosso.

Cittanova — Cons. bianco e rosso hl. 22, esport. bianco e rosso 369, daziato in abbonamento 20, prezzo L. 120—130 bianco e rosso.

Dignano — Cons. bianco e rosso hl. 200, esport. bianco e rosso 300, prezzo L. 120—130 bianco e rosso.

Erpelle — Cons. bianco e rosso hl. 66.54, esport. bianco e rosso 15, prezzo L. 120 bianco e rosso.

Fianona — Cons. bianco hl. 230, rosso 75, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Gimino — Cons. bianco e rosso hl. 96.01, esport. bianco rosso 179.48, prezzo L. 110 bianco e rosso.

Grisignana — Cons. bianco e rosso hl. 22.26, esport. bianco e rosso 195.20, prezzo L. 105—115 bianco e rosso.

Isola — Cons. bianco e rosso hl. 147.28, esport. bianco e rosso 1117.37, prezzo L. 105—120 bianco e rosso.

Lussinpiccolo — Cons. bianco hl. 86, rosso 181, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Maresego — Cons. bianco e rosso hl. 12.70, esport. bianco e rosso 76.38, prezzo L. 100—115 bianco e rosso.

Monte di Capodistria — Cons. bianco e rosso hl. 7.53, esport. bianco e rosso 184.22, prezzo L. 105—115 bianco e rosso.

Montona — Cons. bianco e rosso hl. 42.56, esport. bianco e rosso 731.06, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Neresine — Cons. bianco hl. 6, rosso 10, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Orsera — Cons. bianco e rosso hl. 10, esport. bianco e rosso 975.46, prezzo L. 120—130 bianco e rosso.

Ossero — Cons. bianco hl. 4, rosso 8, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Parenzo — Cons. bianco e rosso hl. 323.36, esport. bianco e rosso 2064.91, daziato in abbonamento 119.70, prezzo L. 120—130 bianco e rosso.

Pinguente — Cons. bianco e rosso hl. 101.10, esport. bianco e rosso 270, daziato in abbonamento 38, prezzo L. 120 bianco e rosso.

Pirano — Cons. bianco e rosso hl. 381.38, esport. bianco e rosso 285.78, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Portole — Cons. bianco e rosso hl. 58.09, esport. bianco e rosso 108.76, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Sanvincenti — Cons. bianco e rosso hl. 55.42, esport. bianco e rosso 201.90, prezzo L. 120—130 bianco e rosso.

Umago — Cons. bianco e rosso hl. 125.52, esport. bianco e rosso 1580.35, prezzo L. 105—120 bianco e rosso.

Verteneglio — Cons. bianco e rosso hl. 32.58, esport. bianco e rosso 640, prezzo L. 105—120 bianco e rosso.

Villa Decani — Cons. bianco e rosso hl. 87.97, esport. bianco e rosso 80.89, prezzo L. 105—120 bianco e rosso.

Visignano — Cons. bianco e rosso hl. 54.79, esport. bianco e rosso 695.42, daziato in abbonamento 2.60, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Visinada — Cons. bianco e rosso hl. 59.08, esport. bianco e rosso 836.15, daziato in abbonamento 5.38, prezzo L. 120—140 bianco e rosso.

Elenco dei mercati di animali che si terranno nelle provincie d' Istria, del Carnaro, di Trieste e di Gorizia, durante il mese di Giugno.

Provincia	Circondario	Comune	Località	Giorno di mercato
Istria	Capodistria	Erpelle-Cosina	Erpelle	Mercoledì 2 e Lunedì 14
		Rozzo	Rozzo	Lunedì 14
		Pinguente	Pinguente	Giovedì 17
	Parenzo	Visinada	Visinada	Lunedì 7
		Portole	Levade	Martedì 8
		Orsera	S. Lorenzo del Pas.	Giovedì 10
		Montona	Montona	Lunedì 21
		Visignano	Visignano	Giovedì 24
		Buie	Buie	Mercoledì 30
	Pisino	Pisino	Pisino	Martedì 1 e Sabato 19
		Albona	Albona	Domenica 6 e Domen. 20 (animali minuti)
		Gimino	Gimino	Mercoledì 9
		Albona	S. Domenica	Domenica 13
		Antignana	Antignana	Martedì 15
	Pola	Dignano	Dignano	Sabato 5
		Canfanaro	Canfanaro	Domenica 13 e Lunedì 14
		Sanvincenti	Sanvincenti	Giovedì 24
		Pola	Siana	Sabato 26
Carnaro	Abbazia	Elsane	Sappiane	Domenica 6
		Castelnuovo	Castelnuovo	Martedì 8
		Villa del Nevoso	Villa del Nevoso	Mercoledì 16
		Elsane	Elsane	Martedì 29
Trieste	Monfalcone	Ronchi dei Legionarî	Ronchi dei Legionarî	Mercoledì 2
	Postumia	Postumia	Postumia	Martedì 1
		S. Pietro del Carso	S. Pietro del Carso	Giovedì 10
	Trieste	Divaccia - S. Canziano	Divaccia	Martedì 1
		Muggia	Albaro - Vescovà	Giovedì 10
		Sesana	Sesana	Sabato 12 e Martedì 22
		Duino - Aurisina	Duino - Aurisina	Lunedì 21
Gorizia	Gorizia	Gorizia	Gorizia	Giovedì 3, Giovedì 10, Giovedì 17 e Giovedì 24
		Vipacco	Verpogliano	Mercoledì 9
		Vipacco	Vipacco	Lunedì 21
		S. Daniele del Carso	S. Daniele del Carso	Mercoledì 30
	Gradisca	Cormons	Cormons	Venerdì 4 e Venerdì 25
		Gradisca	Gradisca	Martedì 8 e Sabato 26
		Romans d' Isonzo	Romans d' Isonzo	Martedì 22
	Tolmino	Tolmino	Tolmino	Lunedì 14